

KURUME CHIKUSUI HIGH SCHOOL



KURUME CHIKUSUI



学校は楽しいに決まってる!!



学校説明会	令和 6 年 9 月 21 日 (土) 第 1 回体験入学・親子相談会 令和 6 年 10 月 26 日 (土) 第 2 回体験入学・親子相談会 <small>※詳細は中学校を通じてご案内します。</small>			
学科名	農業に関する学科			社会福祉科
	園芸技術科	食品流通科	造園デザイン科	食物調理科
募集定員	80名			40名
クラス編成	1年次	3学科共通の専門科目を学習		クラス替えはありません
	2・3年次	2年生になるとき、3学科に分かれます		

福岡県立
久留米筑水高等学校

〒839-0817
 福岡県久留米市山川町 1493 番地
 Tel : 0942-43-0461 Fax : 0942-45-0143
 E-mail : info@kurumechikusui.fku.jp
 HP : https://kurumechikusui.fku.ed.jp/

ACCESS 西鉄バス筑水高校前バス停あり
JR 久大本線御井駅下車 徒歩 10 分



FUN!! for ALL

学校は **楽しい** に決まっている！

「鍛えて、ほめて、生徒の可能性を伸ばし、明るく元気な学校、専門学科としてのスペシャリストの育成」を目指し、「『目指す学びがここにある！』～チーム筑水～」として、生徒一人一人を大切に育むために、

- 取組 01 ▶ あなたの志（おもい）に応えます
- 取組 02 ▶ あなたを鍛えて伸ばします
- 取組 03 ▶ あなたを立派に育てます

の3つの取組を実践する。

SCHOOL MOTTO

英知

すぐれた知恵や深く物事の道理に通じる才知のこと

実行

考えたり計画したりしたことなどを現実のものにすること

奉仕

人・社会の役に立ちたいと思う心とそれを実行する姿勢

校訓に基づく専門教育 誇り高きスペシャリストの育成

この度は、学校紹介パンフレットをご閲覧いただき誠にありがとうございます。

本校は、「英知」「実行」「奉仕」の校訓のもと「農業」「福祉」「調理」の分野における誇り高きスペシャリストの育成を目指しています。生徒一人一人が自己実現に向け、実践的な知識や技能を身に付けることができる教育環境を提供し、生徒たちの進路実現に努めています。このパンフレットを通じて、久留米筑水高校の特色や筑水生の日々の活動を多くの方々に知っていただければ幸いです。



校長 甲斐田 修



めざせ！園芸のスペシャリスト

植物バイオテクノロジーや花卉、野菜の栽培技術を習得し地域の農業を多面的に支える人材を育成します。

園芸技術科 ▶ P.3

食品製造のスペシャリスト

加工から販売まで一貫学習。実践的なスキルを身につけ、未来の食品製造のスペシャリストを目指します。



食品流通科 ▶ P.4



自らの手で緑を創造しよう

国家資格を取得し、自分たちが思い描く理想の庭を自らの手で創造できる人材を育成します。

造園デザイン科 ▶ P.5

笑顔あふれる介護福祉士に

福祉・医療のスペシャリストを目指します。



社会福祉科 ▶ P.6



笑顔のレシピを作ろう

プロの外部講師による実技指導でより深くより広い知識と技術を学び、調理師免許の取得を目指します。

食物調理科 ▶ P.7



おしゃれなボタン（グレー）がついているボタンダウンシャツにかわりました。

UNIFORM Renewal

久留米筑水高校らしさを残したかわいい制服になりました。

- 伸縮性のある濃紺ブレザーに合う
- ブラウンウォッチ柄が
- かわいいデザインになっています。
- 女子はスラックスでもOKです。



令和6年度から筑水高校スクールカラーのグリーンを基調としたラインが入ったものにかわりました。



ジャケットは令和6年度からシングルの2つボタンにかわりました。

食品に関連した産業の発展や
変化する流通機構に対応できる人材の育成

1年次	2年次	3年次
農業科共通の内容 ワープロ検定など基本的な資格を目指す。ジャムや製パン実習の基本的な実習を通して食品の製造原理を学ぶ。	食品製造の基礎・基本、販売物製造 食品微生物・食品製造・食品化学など食品を科学的に学習していく。更に簿記の資格を取得しながら食品経営を学んでいく。	新商品開発、学校のパン屋さん 食品衛生・課題研究の学習を通して、地域農業の課題を知り、新商品開発を通して、プロジェクト学習を実践していく。更に食品衛生責任者の資格取得を目指す。
夏休みの期間にインターンシップ(5日間)を実施します。	校外販売会などを通して、実践的な学習を実施します。	

取得できる資格

食品衛生責任者 / 全経簿記能力検定 3級 / プレゼンテーション作成検定 1級 / 日本ワープロ検定 1・2・3級 / 日検文書デザイン検定 1・2級 / 電卓検定 3級 / 日検情報処理検定準 1・2・3級 / 日本漢字能力検定 / 実用英語技能検定

主な進路実績【過去5年】

【進学】中村学園大学栄養科学部フードマネジメント学科 / 西九州大学健康栄養学部 / 中村調理製菓専門学校 / 平岡調理製菓専門学校 / 久留米大学商学部商学科他【就職】(株)フランソワーズスタッフ / (株)リョウユーパン / 山崎製パン(株) / 各種食品メーカー他



食品流通科に関する詳細はこちら

在校生の声 Student's Voice

食品流通科を選んだ理由

私は、3年間で食品の知識を学びながら身に付けていくことが出来るこの学科を選択しました。夢への第1歩として日々、専門教科に取り組んでいます。

頑張っていること

資格取得に今は励んでいます。就職でも進学でもどちらでも重視される資格を学校で学べる機会があることに感謝しながら勉強しています。

食品流通科 牛島 心美さん
田主丸中学校出身

在校生の声 Student's Voice

食品流通科を選んだ理由

パンや加工食品を作るという、あまり体験できない実習ができることに惹かれました。学校のパン屋さんをするのが楽しみです。

頑張っていること

たくさんの検定を取ることで。クラスのみなどで合格できるように教え合ったりして頑張っています。

食品流通科 久保田 美優さん
城南中学校出身

園芸の知識・技術を身につけ、
次世代農業のパイオニアとなる人材の育成

1年次	2年次	3年次
基礎・基本を学ぶ 草花・野菜の特徴、栽培を学習	基礎から発展へ 野菜・草花専攻に分かれ詳しく学習	さらなる応用・深化 個々がテーマを持ち自発的に取り組む
野菜や草花の種類及び栽培の基礎を実習を通して学びます。	野菜・草花専攻に分かれ授業を展開します。2年次より各専攻に分かれプロジェクト学習に取り組みます。グループによる研究成果を発表します。将来の進路実現に向けて資格取得に取り組みます。	学習成果を実践し、地域との連携を深めます。農業の分野で各自の興味・関心に応じ、疑問に感じたことを探求し、その成果を発表します。実習で育てた草花や野菜を感謝を込めて販売し、経営感覚を身につけます。
知識と技術で販売や経営も可能になる!	無菌播種、茎頂培養などの培養技術について知識・技術を身につけます。	

取得できる資格

農業技術検定 3級 / 初級バイオ技術者検定 / フォークリフト運転技能講習 / 日本語ワープロ検定 2級・準 2級・3級 / 文書デザイン検定 2級・3級 / 情報処理技能検定 (表計算) 準 2級・3級 / プレゼンテーション作成検定 2級 / 日本漢字能力検定 2級・準 2級・3級 / 実用英語技能検定 3級・準 2級 / 秘書能力検定 3級

主な進路実績【過去5年】

【進学】福岡農業高校専攻科 / 南九州大学環境園芸科 / 福岡県農業大学校他 / 久留米大学商学部商学科 / 崇城大学生物生命学部【就職】久留米市農業協同組合 / 久留米花卉園芸協同組合 / プリズストン / JR西日本(株) / ふくれん / 自衛隊他



園芸技術科に関する詳細はこちら

在校生の声 Student's Voice

園芸技術科を選んだ理由

小さい頃から植物や生き物を育てることが大好きで、本格的に野菜を育てて専門的な知識を得たいと思いこの学科を選びました。

頑張っていること

生徒会役員として、学校のより良い環境づくりに努め、地域からの信頼を得られるよう頑張ります。卒業後は大学に進みさらに専門的な知識を身につけていきたいと思っています。

園芸技術科 山口 藍さん
良山中学校出身 / 生徒会会計

在校生の声 Student's Voice

園芸技術科を選んだ理由

幼いころから祖父と一緒に植物を育ててきました。実習の中で、大好きな植物に触れることができ、植物のことを学べる園芸技術科を選びました。

頑張っていること

令和6年度は学校農業クラブ会長を務め、福岡県の代表として県大会を成功させます。リーダーシップを発揮し、クラブ員を引っ張って行けるよう全力で取り組んでいます。

園芸技術科 田坂 優衣さん
榊原中学校出身 / 学校農業クラブ会長 / バイオ研究部

施設実習やボランティア活動を通して、福祉を学び、国家資格の取得を目指す

1年次	2年次	3年次
「福祉」を学ぶ基盤形成 人のからだのしくみや、生活支援を必要とする人への接し方を学びます。  施設実習 ・グループホーム ・介護老人福祉施設 ▶約15日間	実践で高める専門性 高齢者や障がい者など、支援を必要とする人を支えるための支援方法を学びます。  施設実習 ・介護老人福祉施設 ・介護老人保健施設 ▶約25日間	「福祉のスペシャリスト」へ 支援を必要としている人にあわせた個別支援方法を考え、実践します。  施設実習 ・介護老人福祉施設 ・介護老人保健施設 ▶約25日間

取得できる資格
 介護職員初任者研修/介護福祉士国家試験受験資格/認知症ライフパートナー3級/サービス接遇検定3級/全国高等学校家庭科食物調理技術検定4級/全国高等学校家庭科被服製作技術検定4級/日本漢字能力検定/日本語ワープロ検定準2級・3級

主な進路実績【過去5年】
 【進学】西南学院大学人間学部社会福祉科、久留米大学文学部社会福祉学科・心理学科、西九州大学社会福祉学科、看護・医療・リハビリ系専門学校他【就職】介護福祉施設、障がい者施設、病院など

福岡県公立高校で唯一「介護福祉士国家試験受験資格」の取得ができる!

社会福祉科に関する詳細はこちら

在校生の声 Student's Voice

社会福祉科を選んだ理由
 中学生の頃から、将来介護の仕事に就きたいと思っていました。県内の公立高校で唯一国家資格が取得できることを知り、体験入学を通して魅力を感じ社会福祉科を選びました。

頑張っていること
 施設実習に向け、日々の生活の中でコミュニケーション技術を身に付けられるように頑張っています。

社会福祉科 天野 仁美さん
 屏水中学校出身/生徒会所属

社会福祉科を選んだ理由
 介護福祉士の国家資格の受験資格を取得することができることに魅力を感じました。専門的な知識や技術を学び、将来に活かせると思い選びました。

頑張っていること
 部活と勉強です。実習などもあり、両立することは大変ですが、時間などを工夫し頑張っています。

社会福祉科 菊竹 勝翔さん
 吉井中学校出身/サッカー部所属

測量からデザイン、実践まで造園の基礎と実技と創造力を身につける

1年次	2年次	3年次
基礎・基本を学ぶ 農業科共通の内容 樹木の種類や特徴を知り、剪定の基礎・基本を学びます。また、竹垣の作成や製図の基礎を学びます。 	基礎から発展へ 庭園デザイン・樹木の管理 自ら考えた庭園の製作図を作成したり、樹木の合わせた剪定方法を学びます。 	さらなる応用・深化 学びを活かした地域貢献 千光寺(あじさい寺)や柳坂曾根のハゼ並木など地域の緑環境を魅力的なものにしたり、庭園づくりなど地域へ行き、実際の現場で様々な活動を行います。 

取得できる資格
 【1年次】ワープロ検定/表計算3級【2年次】福岡県測量技能検定/造園技能士3級/トレス検定3級/表計算準2・2級/文書デザイン2級/プレゼンテーション2級【3年次】造園技能士2級/フォークリフト運転技能講習修了/小型車両系建設機械運転技能講習修了/トレス検定2級他

主な進路実績【過去5年】
 【進学】奈良大学・文・文化財/西日本短期大学緑地環境学科/南九州大学環境園芸学部/福岡国土建設専門学校(測量)他【就職】造園会社(高木ガーデン、中村緑地建設他)/コンサルタント会社(アーバンコンサルタント他)/県外造園(緑研、曾根造園他) 久光製菓

造園デザイン科に関する詳細はこちら

在校生の声 Student's Voice

造園デザイン科を選んだ理由
 1年生の時に先輩方が作った庭園に感銘を受け、自分もたくさんの人に興味を持ってもらえるような庭園をつくりたいと思ったからです。

頑張っていること
 樹木の正しい剪定の仕方などを実習を通して学んでいます。樹木の名前など覚えることがたくさんありますが、友達と楽しく学んでいます。

造園デザイン科 山方 英衣珊さん
 榎原中学校出身/体育委員長/サッカー部所属

造園デザイン科を選んだ理由
 実習を通して緑環境の重要性などを学ぶことができ、多くの資格取得が可能だと知ったからです。

頑張っていること
 将来、自分のやりたい職業に就くための資格取得に向けて頑張っています。

造園デザイン科 野田 美愛さん
 江南中学校出身

R6年
実習服
Renewal

プロの外部講師による実技指導や校外実習を通して
各種料理の知識や技術を学び、調理師免許取得を目指す

1年次	2年次	3年次
<p>日本料理を学習</p> <p>日本料理の理論と技術を学びます。また、「大根の桂剥き」や各種飾り切り等の基本的な調理技術を身に付けます。</p> <p>実習 ・ ホテル実習 ▶約10日間</p>	<p>西洋料理を学習</p> <p>西洋料理の理論と技術を学びます。10日間のホテル実習では、福岡市・久留米市のホテルの調理現場で学びます。家庭科技術検定(食物調理)1・2級の受検を通して、献立作成力や調理の創造力を身に付けます。</p> <p>実習 ・ 小学校給食実習 ▶約5日間</p>	<p>中国料理を学習</p> <p>中国料理の理論と技術を学びます。5日間の小学校給食実習では、久留米市内の小学校で大量調理について学びます。</p> <p>実習 ・ 小学校給食実習 ▶約5日間</p>
<p>取得できる資格</p> <p>【1年次】秘書検定/日本語ワープロ検定 【2年次】食生活アドバイザー試験/食物調理技術検定1級【3年次】食育インストラクター試験/技術考査</p>		
<p>主な進路実績【過去5年】</p> <p>【進学】九州栄養福祉大学食物栄養学部/西九州大学健康栄養学部/長崎国際大学健康管理学部/中村学園大学栄養学部フードマネジメント学科/中村学園大学短期大学部他【就職】ホテル(西鉄ホテルズ、ニューオータニ九州他)/飲食店(加賀屋、福新楼他)/給食関係(久留米大病院他)</p>		

私たちと一緒にプロを目指そう!



在校生の声 Student's Voice

食物調理科を選んだ理由

卒業と同時に国家資格の調理師免許が取得できる所に魅力を感じて調理科を選びました。将来は栄養関係の仕事に就きたいと考えています!

頑張っていること

和太鼓部の部長として部活動も頑張っています。週4日活動しており、勉強と両立させることができます。

食物調理科 河津 みつばさん
良山中学校出身/和太鼓部所属



在校生の声 Student's Voice

食物調理科を選んだ理由

卒業時に調理師免許を取得できる点に魅力を感じたからです。将来調理師になるために頑張りたいと思いました。

頑張っていること

現在、日本料理について学んでいます。週1回の調理実習で覚えることが沢山ありますが、クラスの仲間と協力して楽しく取り組んでいます。

食物調理科 黒木 耀太さん
小郡中学校出身/弓道部所属



部活動紹介
SCHOOL LIFE

放課後も活発に活動

実習で忙しいなかでも学習と両立させながら多くの生徒が活躍しています。部によっては外部の専門コーチが指導しています。また、地域とかかわりを持ち、積極的にイベントにも参加しています。



- | | | | | | |
|------------|----------|-----------|----------|--------------|------------|
| 1 陸上 | 5 バレーボール | 9 バドミントン | 13 写真 | 17 茶道 | 21 調理同好会 |
| 2 卓球 | 6 野球 | 10 ソフトテニス | 14 軽音楽 | 18 美術 | 22 国際交流同好会 |
| 3 サッカー | 7 剣道 | 11 弓道 | 15 華道 | 19 和太鼓 | 23 測量同好会 |
| 4 バスケットボール | 8 ダンス | 12 総合運動部 | 16 パイオ研究 | 20 コミュニケーション | |

部活動実績	令和5年度	令和4年度
和太鼓部	郷土芸能門福岡大会 優良賞	和太鼓部 郷土芸能門福岡大会 優秀賞
弓道部	新人戦 女子個人1名 県大会出場	弓道部 選手権大会 女子団体 県大会出場
卓球部	新人戦 女子シングルス 県大会出場	サッカー部 女子個人1名、男子個人1名 県大会出場
		久留米・三井・小郡大会 準優勝



サッカー部 (良山中出身)
2年 樋口 翔愛さん

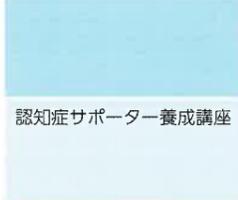
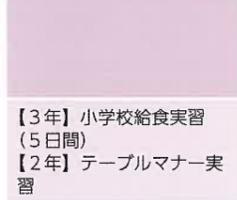
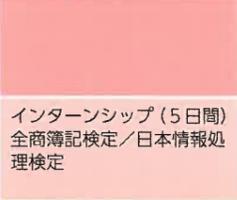
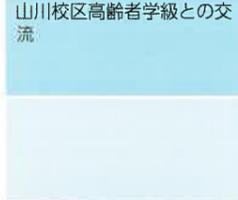
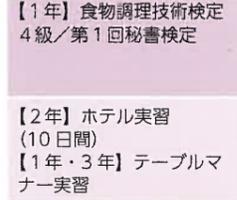
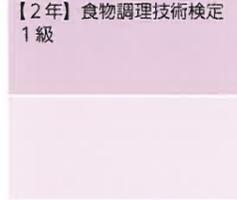
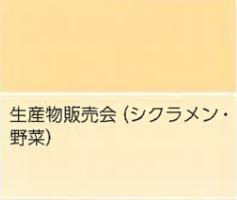
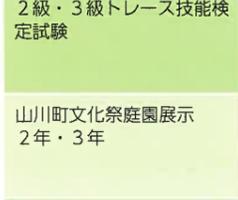
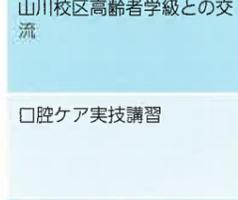
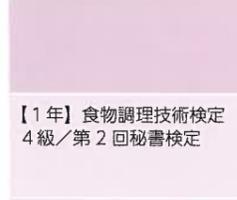
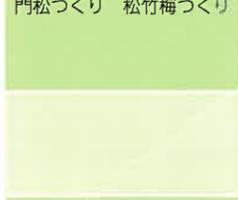
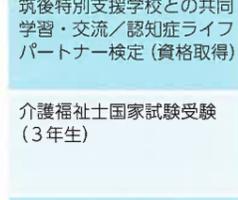
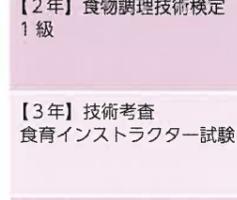
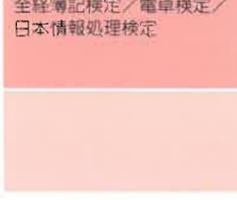
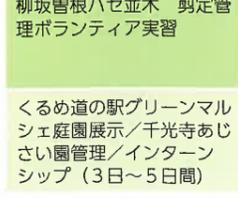
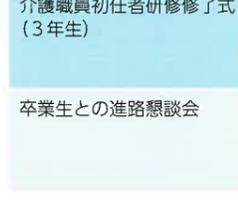
サッカー部では、3年生2名、2年生17名、1年生15名を迎えて、筑後地区1位、県大会常連チームを目標に、日々の練習を頑張っています。専門の先生、キーパーコーチの指導のもと、練習試合や遠征、大会を通して、互いを高めあひながら活発に活動しています。

サッカー以外にもあひさつや授業1つ1つを大切に、充実した学校生活を送っています。



和太鼓部 (高牟礼中出身)
3年副部長 福田 心希さん

私たち和太鼓部は3年生7名、2年生9名、1年生13名の計29名で活動しています。県大会優勝を目標に全員で心を1つにして日々の練習に励んでいます。学年を問わず仲のいい部活で楽しく活動しています。太鼓の叩き方やリズムなどはプロの先生(講師)が教えてくださいます。部員のほとんどが未経験から始めているので、未経験の方も大歓迎です。ぜひ和太鼓部に入部して楽しい学校生活を送りましょう!

	 園芸技術科	 食品流通科	 造園デザイン科	 社会福祉科	 食物調理科
入学式					
5					
6					
7					
8					
9					
体育祭・文化祭 (隔年実施)					
					
					
					
卒業式					



生物工学科 OB
(現在：園芸技術科)

田川 智也さん

令和4年度卒業
北野中学出身/久留米大学 情報社会科2年

自分を変えた3年間

久留米筑水高校での3年間は、中学時代までの自分を大きく変えました。農業クラブの副会長を務めました。また弓道部の副部長を務め、日々の練習のなかで努力と強い心を身につけ、仲間との絆を深めた3年間でした。愛着のあるこの久留米の産業の発展に貢献できるような人材になりたいと思い久留米大学 情報社会科で学んでいます。高校生活で得た忍耐力と仲間は私にとって大きな財産となりました。

高校から大学へ、そして将来への一歩

高校在学中に野菜栽培やパン製造などの加工食品を中心に学びました。大学入学後は、高校時代の学んだ加工実習が役に立ち、大学の授業実習が更に深く学ぶことができました。大学の授業・実習でも味噌、パン、ジャム製造、微生物実験等を学んでいます。卒業後は「食品と経営」を活かせる就職先を考えています。



食品流通科 OG
斧澤 朝泉さん

令和3年度卒業
田主丸中学出身/中村学園大学 栄養科学部フードマネジメント学科2年



環境緑地科 OB
(現在：造園デザイン科)

川上 大智さん

平成25年度卒業
白光中学出身/福岡農業高等学校 主任技師

高校から大学へ、そして現在への道

私は久留米筑水高校の環境緑地科で、造園の基礎から専門的内容を実習を通して学ぶことができました。卒業後は、南九州大学環境園芸学部へと進学しました。南九州大学を卒業後は、1年間宮崎県で教育職として働き、平成31年度より福岡県の農業技術員として採用を受け、現在勤務しています。久留米筑水高校の授業や生徒会活動などを通して学んだことが今の自分の糧になっていると思います。



社会福祉科 OB

富田 真弘さん

平成15年度卒業
牟田山中学出身/社会福祉法人長生会 介護老人福祉施設 三沢長生園

社会福祉の学びと現場経験

高校在学時は、授業で社会福祉における基本的な知識や医学的な知識などをじっくりと学び、3年生最後の国家試験に向けて一生懸命頑張りました！高校卒業後、介護施設へ就職し現在20年目を迎えましたが、高校時代に学んだ知識や技術は今でも自分のベースになっており、ケアマネージャー取得の際には試験で優位に進めることが出来ました。久留米筑水高校という明るく楽しくアットホームな環境で学べたことは今でも自分の宝物です！

実践力が筑水生の強み

VOICE



卒業後も変わらず頑張っています！

専門教科で培った知識と技術、そして、努力してつかんだ多くの資格を生かして、進学や就職を有利に決めることができます。進学は、推薦入学をはじめ、豊富な指定校の中から選べます。就職は、多くの企業から求人をいただきます。

KURUMECHIKUSUI OB&OG'S MESSAGES



食物調理科 [3期生] OB
後藤 洋介さん

平成10年度卒業
諏訪中学校出身/2020年久留米にてイタリアン「GOCCI」を開業

食物調理科で学んだ技術と仲間の絆

食物調理科では、専門的な施設、設備のなかで間近に講師の技術を見ることができ、楽しみながら学ぶことができました。校外実習では、高校生ながら社会に出る経験ができ、調理技術をはじめ礼儀やマナーも学ぶことができました。高校3年間、同じクラスメイトと過ごすので、結束力が強く、助け合う仲間が多かった印象です。また多数の卒業生から調理、栄養分野の情報が入ってくる環境も魅力の一つです。

